Помидоры на зиму

З Плотникова

SHOUT
SHARE
IT

- Плотникова 3

Плотникова 3
Помидоры на зиму

3.Плотникова

Помидоры на зиму

Не радует нынче разнообразием овощей зимнее меню горожанина. Конечно, можно еще, отстояв приличную очередь, приобрести в магазине капусту, свеклу, морковь, да и в подсобном помещении наверняка у каждого хранится мешок-другой картошки. Но зимой больше всего хочется чего-нибудь только летнего, например, огурцов, баклажанов, томатов.

К сожалению, в свежем виде они не хранятся.

Зато в соленом или консервированном виде всю зиму и весну будут напоминать о лете и весьма разнообразить ваш стол. В этом материале мы расскажем о заготовке помидоров и изготовлении из них паст, соусов, соков и других продуктов.

Хотим обратить ваше внимание на то, что благодаря консервированию удается более или менее сохранить пищевую ценность продуктов, но улучшить их качество, если оно было изначально невысокое, нельзя!

Поэтому консервируйте только свежие, доброкачественные и высокосортные плоды.

ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

(сначала общие рекомендации по консервированию)

1-й способ. Цельноконсервированные помидоры приготовляют с кожицей и без кожицы. Нужно отбирать плоды средней величины, зрелые, с плотной мякотью. После промывки их укладывают в банки и заливают 2...3%-ным раствором соли. Уложенные в банки плоды укупоривают и стерилизуют: полулитровые банки - 10 мин, литровые - 20 мин и 3-литровые - 30 мин.

2-й способ. Здоровые спелые помидоры (некрупные) хорошо промываем в теплой воде.

Удаляем плодоножки, вытираем плоды мягкой тканью, накалываем иглой и складываем в стеклянные банки. Заливаем холодной кипяченой водой. Закрываем банки и варим в водяной бане на умеренном огне около 45 мин при температуре 80°С (то есть не доводя воду до кипения).

3-й способ. Для приготовления цельноконсервированных помидоров с кожицей берут мелкие круглые не переспелые плоды диаметром не более 4...5 см или сливовидной формы диаметром 3...4 см. Отсортированные, очищенные от плодоножек и

промытые плоды укладывают в банки, заливают горячим солевым раствором (40 гсоли на 1 л воды). Банки закрывают крышками и стерилизуют. Температура воды в кастрюле с банками перед стерилизацией 50...60°С, для стерилизации воду постепенно доводят до кипения.

Томаты целые, с кожицей. Для консервирования используют мелкоплодные красные томаты сливовидной или круглой формы, имеющие ровную окраску поверхности и мясистую плотную мякоть. Плоды сортируют по размерам и степени зрелости, отбраковывают при этом плоды с трещинами, солнечными ожогами, недозрелые и испорченные.

Отобранные томаты очищают от плодоножек, моют в проточной воде, укладывают в подготовленные банки, заливают горячим рассолом (50...60 гсоли на 1 п воды).

Наполненные закрытые банки консервируют в кипящей воде (при 100°С).

Расход продуктов при расфасовке в банки емкостью 0,5 л:томаты - 300 г, рассол - 200 г.

Томаты целые, без кожицы. Для приготовления томатов цельноконсервированных без кожицы используют красные томаты овальной или сливовидной формы, а также мелкие круглые томаты диаметром до 3...4 см.

Томаты сортируют по величине, степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек и моют в проточной воде, укладывают в дуршлаг или бланшировочную сетку, погружают в кипящую воду на 1 ...2 мин и охлаждают водой, после чего кожица томатов легко отделяется от мякоти ножом.

Очищенные томаты укладывают в подготовленные банки и заливают горячим рассолом (50...60 гсоли на 1 л воды).

Соотношение продуктов при расфасовке и режимы консервирования те же, что и в предыдущем рецепте.

Томаты целые, красные, консервированные в томатном соке. Такие консервы могут быть приготовлены из томатов с кожицей или без нее. Обработка сырья такая же, как и при изготовлении томатов, консервированных в рассоле.

Из мелких томатов делают томатный сок: на 1 л сока добавляют 30 гсоли и кипятят в течение 10 мин.

Подготовленные томаты плотно укладывают в банки и заливают горячим (70...80°С) томатным соком.

Простерилизованные банки закатывают и ставят крышкой вниз.

Томаты красные измельченные. Такие протертые томаты служат заправкой для борщей, супов и соусов.

Отбирают спелые томаты, удаляют плодоножки, моют в

проточной воде, разрезают на части и пропускают через предварительно ошпаренную кипятком мясорубку.

Полученную массу кипятят в течение 15 мин до полного исчезновения пены, затем горячей разливают в подогретые банки или бутылки и стерилизуют при 100°С: банки емкостью 0,5 л - 8...10 мин, емкостью 1 л - 10...15 мин и емкостью 3л - 15...20 мин (после этого банки закатывают).

Измельченные томаты можно расфасовывать горячим способом без последующей стерилизации. Для этого банку подогревают в горячей воде, затем ошпаривают паром (ставят на горловину кипящего чайника), после чего снимают, быстро укутывают в сухое плотное полотенце и вливают кипящую томатную пульпу.

Этот способ консервирования требует проведения всех работ без промедления, с тщательным соблюдением условий санитарной обработки сырья, тары и крышек.

Расход томатов: на 10 банок емкостью 0,5 л - б кг, емкостью 1 л - 12 кг, емкостью 3 л - 36 кг.

Томаты, нарезанные дольками. Такие томаты используются в качестве заправки для борщей и супов. Для консервирования пригодны томаты средних размеров, зрелые.

Отобранные томаты очищают от плодоножек, моют в проточной воде и нарезают дольками (4...8 частей), после чего укладывают в банки и стерилизуют при 100°С: банки емкостью 0,5 л - 8...10 мин, емкостью 1 л 12...15 мин.

Расход томатов: на 10 банок емкостью 0,5/7-6 КГ.

Томаты с зеленью по-мелитопольски. Необходимые продукты: томаты, зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты, чеснок, лавровый лист, перец красный, стручковый, соль, уксус.

Томаты должны быть свежими, упругими, некрупными, круглой или сливовидной формы, красные или бурые. У отсортированных по качеству и одинаковых по цвету и форме томатов удаляют плодоножку и моют в проточной воде.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты сортируют, отбирая при этом пожелтевшие и поврежденные листья, моют в проточной воде, стряхивают воду и режут кусочками размером 3...4 см. Чеснок очищают от оболочки и крупные дольки разрезают на 3...4 части, мелкие - на 2 части. Лавровый лист сортируют, отделяя желтые и испорченные листья, и моют.

Перечень и количество зелени, необходимой для 10 банок (емкостью 0,5 л) томатов с зеленью, даны ниже.

Приготовление уксусно-солевого раствора (на 10 банок емкостью 0,5 л): соль (70 г) растворяют в теплой воде (1,4 л),

кипятят 5 мин, раствор фильтруют через 2...3 слоя марли и добавляют к нему 6%-ный уксус (0,8 л).

На дно подготовленных банок складывают половину зелени и специй, затем томаты и сверху кладут оставшуюся зелень.

Расфасованные банки заливают горячим уксусно-солевым раствором температурой не ниже 70°С, накрывают ошпаренными лакированными крышками и стерилизуют (при 100°С) примерно 5 мин.

Расход продуктов для 5 л томатов по-мелитопольски: томаты -3,5 кг, лист хрена -ЗОг, укроп - 80 г, чеснок - 12 г, лист мяты - 4 г, лист сельдерея или петрушки - 30 г, лавровый лист, перец стручковый, перец черный горький - по 3 г.

Томаты красные, бурые, свежие. Для приготовления этого вида консервов обычно используют не вполне зрелые томаты (розовые, бурые) либо сорта томатов красного цвета круглой или сливовидной формы, имеющих плотную мякоть и толстую кожицу.

Томаты сортируют по величине, форме и по степени зрелости, при этом плоды очищают от плодоножек и моют.

На дно каждой подготовленной банки емкостью 0,5 л укладывают 2...3 штуки перца душистого и столько же горького, лавровый лист и затем плотно укладывают томаты, плоды в банках заливают маринадной заливкой, имеющей температуру не ниже 70...80°С.

Рецептура маринадной заливки на 10 банок емкостью по 0,5 л следующая: воды - 1,6...1,8 л, соли - 100 г, сахара - 150 г, уксуса 6%-ного - 0,5 л.

Залитые маринадной заливкой банки емкостью 0,5 л закрывают крышками и стерилизуют 7 мин.

Расход продуктов для 5 л томатов бурых свежих: томаты - 2,9 кг, сахар 150 г, соль - 100 г, 6%-ный уксус - 450...500 г, лавровый лист -Юг, перца - по 30 штук.

ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ

(общие рекомендации по засолке)

Томаты моют в проточной воде и сортируют по размерам и качеству, одновременно отбраковывая мятые и поврежденные плоды. Солить томаты можно и в бочках, и в стеклянных или глиняных банках с широким горлом.

Отобранные томаты помещают в банку, на дно которой укладывают приправы и пряности.

При наполнении бочки томаты несколько раз пересыпают приправами и пряностями,причем последний слой насыпают сверху. Общая масса приправ составляет 100...200г, в том числе 1...3 стручка горького перца на каждые 10 кг томатов.

Поверх пряностей настилают холст, кладут щит, гнет и заливают рассолом так, чтобы он покрыл томаты. Масса соли в растворе зависит от степени зрелости томатов, а также от температуры их хранения.

Для зеленых и бурых томатов рассол готовят из расчета 700...800 гсоли на 10 л воды; для красных томатов, менее стойких при хранении, 800...1000 г соли. Лучше всего солить красные томаты мясистых сортов в небольших бочках (емкостью до 50 кг). Залитые рассолом банки накрывают крышками, выносят в погреб и хранят в холодном месте. Через 15...20 дней соления томаты пригодны для употребления.

Появляющуюся на поверхности пленку плесени необходимо периодически снимать. Появления плесени можно избежать, если на поверхность рассола налить 1...2 столовые ложки растительного масла.

* * *

Итак, помидоры соленые

...чесноковые. На 50 кг таких соленых томатов обычно берут: томаты - 53 кг, соль - 2,5 кг, чеснок - 165 г, корни хрена - 250 г, листья сельдерея 1 кг, перец стручковый горький свежий - 50 г. Помидоры, засоленные по такому рецепту, обладают характерным ароматом и привкусом чеснока и сельдерея.

...острые. Для получения 50 кг острых помидоров необходимо заложить: томатов - 53 кг, соли - 3 кг, укропа свежего - 750 г, корней хрена - 300 г, листьев черной смородины - 500 г, перца стручкового свежего горького 150г.

...пряные. Приводим 2 рецепта на 50 ет-томатов пряного засола.

1-й рецепт: томаты - 53 кг, соль - 2,5 кг, укроп свежий - 1 кг, перец душистый -Юг, лавровый лист - 5 г.

2-й рецепт: томаты - 53 кг, соль - 3 кг, лавровый лист - 25 г, корица 15 г.

...в собственном соку. На дно бочки насыпают свежесобранные листья черной смородины и укладывают красные томаты рядами, переслаивая каждый ряд этими листьями, посыпая солью (5% и от массы плодов и томатной массы) и горчицей в порошке. После укладки нескольких рядов томатов их заливают протертой томатной массой и так чередуют слои до заполнения бочки. Одну часть приправ и пряностей кладут на дно бочки, другую - в середину, последнюю - поверх помидоров.

Сверху помидоры накрывают и через отверстие в крышке добавляют томатную массу. Выдерживают так 6...7 дней, после чего закупоривают отверстие и бочку переносят в холодное место. В качестве приправ применяют перец (стручковый и горошком),

чеснок, укроп и др.

...красные в стеклянной таре. 3- или 10-литровые емкости тщательно моют теплой водой с добавлением кальцинированной соды, после чего хорошо прополаскивают кипятком и высушивают.

Отбирают томаты одного размера, моют и дают им обсохнуть на воздухе. На дно емкости насыпают нарезанную пряную зелень, листья вишни и смородины, а также истолченный чеснок, затем укладывают рядами томаты, пересыпая ряды смесью нарезанной зелени и приправ (укроп, сельдерей и др.). Между рядами томатов кладут несколько кусочков красного перца (лучше свежего) и 3...4 горошины душистого перца.

Емкость накрывают пергаментной или плотной писчей бумагой (сложенной в 3...4 слоя) и жестяной крышкой (лучше лакированной консервной), ставят в затемненное прохладное место на 8...10 ч (для лучшего пропитывания ароматом пряностей), после чего помидоры заливают свежим 6...7%-ным соляным рассолом, приготовленным на остуженной кипяченой воде. Хранят в холодном подвале или погребе при температуре 1...3°С.

...сухим засолом. Плоды перебирают, сортируют, отбрасывая негодные, затем моют и укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд помидоров сухой поваренной солью. На 100 w томатов расходуют 11 ...12 кг соли. Бочку закрывают деревянным кружком, поверх которого кладут небольшой гнет. Хранят в холодном месте.

...зеленые по-грузински. Томаты - 1 кг, чеснок - 5 долек, смесь сухих пряных трав - 1 чайная ложка, зелень сельдерея - 3 веточки, 1 корень петрушки, 1 стручок горького перца, соль - 50...60 г.

Зеленые томаты разрезать на половинки и сложить в банку в 2 слоя, чередуя с приправами.

Приготовить рассол: в кипящую воду всыпать соль, положить корень петрушки, лавровый лист, все это проварить 10...15 мин, остудить.

Поверх томатов положить чеснок, толченный с солью, смесь сухих пряных трав, веточки сельдерея и все это залить рассолом и поставить в прохладное место.

ТОМАТНЫЕ СОКИ, СОУСЫ,

ПАСТЫ...

Сок. Для изготовления томатного сока берут свежие плоды томатов ярко-красного цвета. Не допускаются для переработки на сок перезрелые, недозрелые томаты, а также плоды, пора. женные болезнями. Наиболее пригодны для производства соков следующие сорта: Ахтубинский 85, Скороспелый волжский 288,

Маяк, Брекодей.

Отсортированные плоды следует тщательно вымыть, удалить плодоножки и примеси, а затем томаты раздробить. Полученная масса подогревается (в эмалированной или алюминиевой посуде) до 60°С для увеличения выхода сока при отжатии. Кроме того, при подогреве лучше растворяется пектин.

Подогретая дробленая масса пропускается через сито сотверстиями 1 ...1,5 мм. Выход сока должен составить примерно 60...70% от всей массы. Сильно протирать томаты не следует, так как сок получится очень густым, то есть хуже по качеству.

Затем сок подогревается до 85°С и немедленно разливается в чистую стерильную тару, где его стерилизуют. Наполнять бутылки горячим соком следует почти доверху (на 1 см ниже горлышка). Режим стерилизации в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л - 40 мин, емкостью 1 л - 50 мин, емкостью 3/7-60 мин.

Густая масса, оставшаяся после отжатия сока, используется для изготовления томатапюре или на другие нужды.

Можно получить сок и другим способом.

Спелые, сочные помидоры нарезаем, протираем через решето и густую массу (без кожуры) варим, затем разливаем ее, еще горячую, в бутылки и пастеризуем (при 80...85°С). Вот и весь процесс приготовления. Бутылки хорошо закупориваем пробками, а головки их окунаем в расплавленный парафин или смолку. Можно перед укупоркой залить в бутылки подсолнечное масло слоем в 1 см.

...Кубанский соус. Этот соус отличается тем, что готовится из цельных свежих, не протертых, а лишь несколько раздробленных томатов. Для соуса рекомендуется брать зрелые мясистые томаты, содержащие сравнительно немного семян. Цвет томатов должен быть ярко-красным.

Плоды сортируют, проваривают в кипящей воде 1...1,5 мин и быстро охлаждают в воде; затем снимают кожуру, одновременно вырезая грубую сердцевину.

После этого приступают к варке соуса. Сначала загружают в кастрюлю часть очищенных томатов и часть сахара из общего количества, предусмотренного рецептурой, и варят до тех пор, пока объем томатной массы не станет меньше примерно в 2 раза по сравнению с первоначальным объемом.

За 10... 15 мин до конца варки добавляют измельченные приправы и пряности, в том числе лук и чеснок, которые предварительно пропускают после очистки через мясорубку. Перед концом варки добавляют соль и уксусную эссенцию. Готовый кубанский соус расфасовывают в горячем состоянии в банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде:

пол-литровые банки - 30...40 мин, литровые - 50...60 мин.

На 1 кг кубанского соуса: очищенных томатов - 2 кг, лука - 100 г, чеснока - 1 г, сахара - 150 г, соли - 35 г, корицы - 0,5 г, горчицы (сухой) - 1,5 г, перца черного и душистого - по 15 зерен.

Холодный соус. Берем 4 кг спелых томатов, нарезаем их на кусочки, складываем в эмалированную кастрюлю и ставим на огонь. Добавляем 8 головок крупного репчатого лука, порезанного тонкими ломтиками, 2 стакана винного уксуса, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки тертого сладкого красного перца, 150 гсахара, 8 зерен черного перца, кусочек корицы длиной 5 см, цедру с половины лимона и немного настругаиного имбиря. Все вместе варим около 1 ч, пока лук хорошо не размякнет. Пропускаем массу через густое металлическое сито, еще горячий соус наливаем в бутылки и закрываем пробками. Как только содержимое остынет, окунаем головки бутылок в расплавленный воск, парафин или смолку и сохраняем в холодном сухом месте.

Соус острый томатный. Данный соус - хорошая, возбуждающая аппетит приправа к различным блюдам. Его готовят из свежей протертой томатной массы. Для этого томаты варят и протирают через дуршлаг; полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают в 2 раза. Когда томаты уварятся, к ним добавляют мелкий сахарный песок. После растворения сахара в кастрюлю помещают марлевый мешочек с пряностями, Уваривание томата с пряностями продолжают 10 мин, затем добавляют уксусную эссенцию, соль и кипятят еще 2...3 мин. По окончании варки мешочек с пряностями вынимают, соус разливают в подготовленные банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки - 30...40 мин, литровые 50...60 мин.

Пряности, то есть черный и душистый перец, корицу, гвоздику и мускатный орех,, можно и без мешочков добавлять в томатную пасту в цельном виде или измельченными в порошок. При этом все пряности остаются в томате, поэтому в готовом соусе могут попадаться зерна перца или кусочки корицы.

Для получения 1 кг острого томатного соуса берут: свежих протертых томатов - 2,5...2,8 кг, сахарного песка - 140 г, соли - 20...25 г, 80%-ной уксусной эссенции - 7...8 г, гвоздики - 1,5...2 г (или 20 бутончиков), корицы - 1,5...2 г, перца черного или стручкового - 0,5 г, перца душистого - 1 г (или 25 зерен), мускатного ореха - 0,5 г, чеснока - 0,5 г (или 1 зубочек).

Соус с пряностями. Томаты сортируют, удаляя при этом испорченные и недозрелые, а зеленые пятна у плодов вырезают. Затем томаты тщательно моют, опускают на 2...3 мин в кипяток и

сразу же охлаждают в воде, в результате чего на кожице образуются мелкие трещины. С помощью небольшого острого ножа с плодов снимают кожицу и режут их на 2...4 части.

Лук и чеснок очищают и измельчают ножом на кухонной доске или пропускают через промытую и ошпаренную кипятком мясорубку.

Для варки одновременно с томатами в кастрюлю кладут половину положенного по рецептуре количества сахара, измельченный лук и чеснок, молотый горький и душистый перец, а также остальные специи в молотом виде. Когда томатная масса уварится в 2 раза, добавляют остальной сахар, соль и кипятят до тех пор, пока соль с сахаром полностью не растворятся. Прекращают нагрев и, тщательно помешивая соус, добавляют уксус.

Готовый соус горячим разливают в подготовленные стеклянные банки, накрывают ошпаренными лакированными крышками и стерилизуют при 100°С: банки емкостью 0,5л - 30 мин, а емкостью 1 л - 45 мин.

На 5 ет-соуса с пряностями: очищенных томатов - 11 кг, лука - 440 г, чеснока - 6 г, сахара - 760 г, соли - 180 г, 6%-ного уксуса - 870 мл, горчицы и гвоздики - по 8 г, корицы, перца черного и душистого - по 2...3 г. Пряности перед варкой укладывают в мешочек из марли.

Вместо душистого и черного перца подойдет смесь высушенных, измельченных и просеянных пряных растений; перец красный жгучий - 0,4 г, майоран - 0,2 г, базилик - 1,9 г.

Томатный соус с пряностями можно приготовить и другим способом. Промытые спелые томаты разрезают на 4...6 частей, смешивают с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, красным молотым перцем, молотой корицей и черным перцем. Смесь медленно уваривают, пока лук не размягчится, затем протирают ее через дуршлаг или мелкое сито, снова нагревают и кипятят 8...10 мин. Горячий соус разливают в подготовленные банки, накрывают ошпаренными крышками и стерилизуют.

На 5 кг соуса с пряностями: томатов - 8 кг, лука - 450 г, сахара - 200 г, соли - 65 г; красного молотого перца - 3 г, корицы молотой и перца черного - по 1,5 г.

Соус "пикантный". Помидоры очистить от кожуры, нарезать вместе с луком и остальными компонентами, тушить до получения густого соуса. Затем соус разложить в банки, закрыть крышками и стерилизовать 20...25 мин. "Подают соус к жареному мясу.

Состав: 5 помидоров, 2 луковицы, чайная ложка сушеного базилика, соль, молотый перец, 1 чайная ложка горчичного

порошка, 2 столовые ложки уксуса.

Кетчуп с яблоками. Помидоры вымыть, мелко нарезать, яблоки очистить и нарезать мелкими кусочками, лук нашинковать, сложить все в кастрюлю, добавив немного воды, варить, часто помешивая, до загустения. Полученную массу протереть сквозь сито, добавить сахар, уксус, специи и снова 5 мин проварить.

Горячую массу разложить в банки, стерилизовать 20 мин. загерметизировать.

Состав: 2 кг зеленых помидоров, 5 яблок, 5 луковиц, 100 г сахара, 250 г уксуса, 25 г соли, гвоздика, 10 горошин черного перца.

Томат-пюре по-болгарски. Спелые помидоры промыть, очистить и нарезать. Положить в чистую эмалированную кастрюлю и варить до загустения. Горячее густое пюре разлить в чисто вымытые и горячей водой сполоснутые бутылки, которые быстро закрыть, каждую отдельно завернуть, уложить рядом друг с другом и хорошо укрыть одеялом. Остывшие бутылки поставить в холодное место.

Можно также спелые мясистые помидоры промыть и нарезать, пропустить через мясорубку и протереть. Сырое пюре переложить в кастрюлю и варить до загустения. Горячее пюре разлить в чисто вымытые и сполоснутые горячей водой бутылки. Закупорить их прошпаренными и просушенными пробками, горлышки залить смолкой или парафином для герметичности. Остывшие бутылки протереть влажным полотенцем и поставить в холодное и сухое место.

Томат-пюре с пряностями (кетчуп). Спелые мясистые помидоры промыть, нарезать, разварить в чистой эмалированной кастрюле, протереть. Лук и другие пряности положить в чистый мешочек, завязать, положить в пюре, варить смесь до загустения. Добавить соль, уксус, красный перец, сахар и еще немного поварить. Мешочек с луком и пряностями вынуть, а горячее пюре разлить в чисто вымытые, сполоснутые горячей водой бутылки, которые сразу завязать, дать им остыть и поставить в холодное место.

Состав. На 1 л помидорного пюре: небольшая луковица, чайная ложка соли, 10 г8%-ного уксуса, немного (на кончике ножа) красного молотого перца и столько же черного, чайная ложка сахара, 2 зерна душистого перца, 2 гвоздики, чайная ложка горчичного семени и кусочек имбиря.

Томатная паста с яблоками. Овощи и яблоки вымыть, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Вместе со специями варить 20 мин до образования густой

массы. Добавить соль, уксус и снова прокипятить, после чего протереть сквозь сито.

Полученную массу варить до загустения 5...10 мин, затем переложить в банки и стерилизовать 20 мин. Пасту используют как заправку или как самостоятельный гарнир.

Состав: 2 кг красных помидоров, 6 стручков сладкого перца, 6 яблок, 6 луковиц, 5 зубчиков чеснока, 20 горошин черного перца, чайная ложка тимьяна, 3 столовые ложки базилика, 3 лавровых листа, 100 г сахара, 50 гсоли, 100 г 6%-ного уксуса.

Заливные томаты. Заливные томаты считаются изысканным блюдом. Томаты режут пластинами толщиной 1,5 см и укладывают их в литровые банки до края. Сверху кладут 5...6 кружочков лука, заливают горячей заливкой: воды - 0,9 л, 8%-ного уксуса - 125 г, соли - 30 г, сахара - 50 г, желатина - 5 г. Желатин предварительно замачивают в воде до набухания, затем вливают в горячую заливку. Пастеризуют банки в течение 20 мин.

Варенье из зеленых помидоров. С зеленых помидоров снять кожицу, разрезать на 4 части и положить на сито, чтобы дать стечь лишнему соку. Сварить сироп, положить в него помидоры, добавить ломтики лимона без кожицы. Варить до готовности, следя, чтобы плоды кипели не слишком сильно и не разваривались. Варенье получается желто-зеленого цвета.

На 1 кгпомидоров -1 кгсахара, 200 гводы.

Томатное желе. Для приготовления 0,5 л желе в кастрюлю кладут томатное пюре - 410...430 г, добавляют измельченные лук - 20 г, чеснок - 4...5 г, молотый перец - 0,5 г, соль - 10 г, сахар - 5 г, добавляют раствор желатина (1 столовую ложку желатина замачивают в 1 стакане холодной воды, выдерживают 40...50 мин для набухания, затем нагревают до полного растворения, не доводя до кипения, раствор процеживают.

Смесь с желатином нагревают до кипения, банки нагревают, заполняют горячим продуктом, накрывают крышкой, ставят на 15 мин в кипящую воду, после чего укупоривают. Желе используют как холодный гарнир.

Желе из томатного сока. Желатин заливают 1 стаканом холодной воды и оставляют набухать. Томатный сок варят вместе со специями и в этот горячий отвар добавляют набухший желатин, чтобы он полностью растворился. После того как смесь остынет, ее процеживают и,разливают по формочкам.

Состав: 0,5 л томатного сока, 20 г желатина, соль, перец,сахар, 2 гвоздики.

Томатное пюре. Помидоры режут дольками, разваривают 10 мин, протирают через сито. Полученную массу уваривают в 2 раза. Горячее пюре разливают в горячие банки и пастеризуют 20

мин.

На 1 л уваренного пюре добавляют 150 гсоли, доводят смесь до кипения, охлаждают, закрывают и хранят в холодном помещении.

Новогодняя закуска. Овощи пропустить через мясорубку, потом тушить на масле, добавить сахар, уксус, соль, горчицу. Всю массу хорошо перемешать и разложить в маленькие банки, стерилизовать 20...25 мин.

Подается в холодном виде к мясу, мажут на хлеб, украшают бутерброды.

Состав: 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 5 стручков жгучего перца, 500 глука, 4 зубчика чеснока, 60 гсахара и 60 гсоли, 10 гуксуса, чайная ложка горчицы, 30 г подсолнечного масла.

Полезные советы

- Снятые зеленые помидоры покраснеют быстрее, если к ним положить несколько спелых красных помидоров.

- Свежие помидоры дольше сохраняются, если их положить в 1 ряд плодоножкой вверх.

- Помидоры можно сохранять свежими около 2 месяцев, если их пересыпать сухими древесными опилками и хранить в сухом темном помещении при температуре от 10 до 12°С.

- Сушеные помидоры нанизывают на нитку и подвешивают для хранения в сухом месте.

- Чтобы лопнувший помидор не заплесневел, надо трещину густо посыпать крупной солью.

- Кожица у помидоров будет отделяться легче, если их предварительно опустить в кипяток на несколько с, а затем в холодную воду.

- Томатный соус или паста в открытой банке не будет долго плесневеть, если их посыпать сверху солью и влить в них несколько капель растительного масла.